

Salama sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **125 g** margarina
- **50 g** čokolade
- **500 g** mlevenog keksa
- **1 kesica** nes kafe
- **5** krem bananica

Priprema

Skuvati nes kafu i ostaviti da se ohladi (skuvati sa 50 ml vode). U dublju posudu staviti keks, dodati nes kafu i izmešati. U šerpu uliti mleko, dodati šecer i staviti na vatru da proključa. Potom dodati margarin i čokoladu, mešati dok se ne otope te skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Prokuvanu smesu sa mlekom sipati u posudu sa keksom i kafom, promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu izruciti na providnu prijanjajuću foliju, zatvoriti folijom sa svih strana te oklagijom rastanjiti u oblik pravougaonika. Niz jednu stranu (uz duž) poreati krem bananice, uviti u salamu te ostaviti u frižider da se stegne. Ohlaenu salamu seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet